



# TILAK - GEMÜSELASAGNE

## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 100

**4000 g** Fogli di lasagne

### FÜR DIE BECHAMELSAUCE:

**7000 g** QimiQ Sauce Base

**1500 g** Mozzarella,

### FÜR DIE GEMÜSESCHICHT

**2000 g** Carota (Carote)

**2000 g** Sedano

**2000 g** Carota gialla

**2000 g** Zucchini

**1000 g** Melanzana

**1000 g** Peperoni gialli,

**1000 g** Concentrato di pomodori

## PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Bechamelsauce QimiQ Saucenbasis mit Mozzarella vermischen und würzen.
3. Für die Gemüseschicht Karotten, Knollensellerie, Rüben, Zucchini und Auberginen faschieren (mit mittlerer Scheibe). Paprika und Tomatenmark dazugeben und gut vermischen.
4. Lasagneblätter, Gemüse und Bechamelsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform füllen. Mit Bechamelsauce abschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen backen.